## **GASTRO-KOLUMNE**

Chefkoch Furlanello überrascht sich an Heiligabend selbst

ANDREA MÖLLERS LOKAL-TERMIN

Für Mario Furlanello, Inhaber des Bornheimer Ratskellers, stehen an Weihnachten nicht die Gäste, sondern Frau und Kinder im Mittelpunkt. Die Feiertage mit ihnen zu verbringen, betrachtet er als besonderes Erlebnis - das meist schon in den Morgenstunden beginnt. "Meine Frau und ich gehen früh einkaufen, und was uns anlacht, packen wir ein." Wieder zu Hause, werden die Zwillingsmädchen und der Sohn geweckt, bevor sich das Paar an den Herd stellt, um alles für den Abend zuzubereiten. Dabei handele es sich jedes Jahr um etwas anderes, so der passionierte Koch. Wobei Furlanello, gebürtiger Frankfurter mit italienischem Vater und spanischer Mutter, anfangs gar nicht an eine Karriere in der Gastro-Branche dachte: Auftakt seiner beruflichen Laufbahn bildete nämlich ein Architekturstudium. "Damit hoffte ich, technisch, künstlerisch und vielleicht sogar handwerklich tätig sein zu können. Ich bin ein Generalist und betrachtete die Architektur als gute Möglichkeit, das auszuleben." 2002 hatte er sein Diplom in der Tasche, hielt es dann aber nur kurze Zeit in diesem Beruf aus, weil er vor allem im Büro saß und über Bauplänen brütete – was nicht sein Ding war. Im Gegensatz zum Kochen. Schon als er noch die Uni besuchte, besserte er in einer Restaurantküche seinen Lebensunterhalt auf und bewies dabei großes Talent. Deshalb schaffte er es auch, ohne reguläre Ausbildung die Kochprüfung bei der IHK abzulegen. Um mehr praktische Erfahrung zu sammeln, ging er nach Barcelona, wo er im besternten **Anfiteatro** unter **Ja**vier Ramirez arbeitete. Danach ergatterte er einen Job im **Vau**, Kolja Kleebergs Restaurant in Berlin. Anschließend gehörte er zum Küchenteam von **Bobby** Bräuer in der Quadriga (ebenfalls in Berlin). Diese Station beschreibt er als sehr lehrreich: "Das war echtes Handwerk, und es wurde extrem auf Details geachtet."

Dermaßen gerüstet, kehrte er in seine Heimatstadt zurück und wagte den Schritt in die Selbstständigkeit. Gemeinsam mit Christiane Fuchs eröffnete er 2007 die Kochschule Menufaktur im Ostend. "Dort wollte ich das Know-how vermitteln, das allmählich in Vergessenheit gerät. Denn heute haben viele Menschen kaum noch Zeit zu kochen." Als er mit seiner Geschäftspartnerin eines Tages am Bornheimer Ratskeller vorbeiging, den er noch aus seiner Kindheit kannte, weil er in der Nähe zu Hause war, schloss die frühere Pächterin gerade nach 30 Jahren das Lokal. Furlanello ergriff die Chance, bewarb sich um das Objekt und erhielt der Zu-

schlag. Seit 2018 fungiert er als Inhaber und Chefkoch des traditionsreichen Restaurants in Bornheim. In seiner offenen Küche verarbeitet er Produkte aus der Region. Dazu gehört auch heimisches Wild, das er in der eigenen Metzgerei zerlegt. "Für mich ist es kein richtiges Gericht, wenn das Tier nicht vor mir lag und ich mir überlegen konnte, was sich daraus alles machen lässt – und zwar bis zum letzten Fitzel", sagt der Koch, der inzwischen auch über einen Abschluss als Metzger verfügt. In der letzten Dezember- und ersten Januarwoche legt er allerdings eine Pause ein, um sich ganz auf seine Familie zu konzentrieren, die bei leidenschaftlichen Gastronomen wie Furlanello ansonsten etwas zu kurz kommt. Was er, seine Frau und die Kinder an Heiligabend verspeisen, wird morgens während des Einkaufs entschieden. Vielleicht ja einen schönen Karpfen. Sein Rezept dazu verrät Mario Furlanello im Text unten.

# Kick La Luna schenken "Gänsehautmoment"

Kultband beschert ihre Fans und wiederholt ihr Brotfabrik-Konzert im Live-Stream

Frankfurt - Wenn die Musikerinnen Elke Voltz (Gesang), Anne Breick (Perkussion), Uli Pfeifer (Bass), Christiane Sattler (Keyboards) und Angela Frontera (Schlagzeug) von der Frankfurter Band Kick La Luna die letzten 14 Monate Revue passieren lassen, kommt auch ein wenig Wehmut auf. "Seit der zweiten Welle ab Oktober 2020 hatten wir gerade einmal sieben Auftritte", erinnert sich Anne Breick aber auch an "echt tolle Momente".

Einer davon war das einzige Konzert in voller Quintett-Besetzung am 22. Oktober vor einem Jahr in der Brotfabrik, zu dem aber Corona-bedingt nur eine Handvoll Besucher zugelassen werden konnten. "Es war ein Gänsehautmoment, als wir alle auf die Bühne gingen und uns eine freudige Begeisterungswelle erreichte", hat Elke Voltz den Abend noch genau vor Augen. "Das war eine echte Befreiung, endlich wieder auf der Bühne zu stehen und unsere Musik spielen und teilen zu können. Alle im Publikum haben so begeistert applaudiert, als wäre der Saal voll gewesen. Ihre Freude und ihr Applaus haben uns regelrecht getra-

## "Wunderbar, wir werden vermisst"

Für die, die nicht dabei sein konnten, wurde das Konzert mit erheblichem technischen Aufwand in bester Qualität als Livestream nach Hause übertragen.

Auch die Fans, ob vor Ort oder im heimischen Wohnzimmer, haben dieses besondere Erlebnis nicht vergessen. Und in einer Zeit, in der just erneut reihenweise Termine abgesagt werden müssen, erreichte die Gruppe der Wunsch, die Aufzeichnung noch einmal sehen zu können. "Das fühlt sich wunderbar an, wir werden vermisst", freut sich Voltz über diese besondere Verbunden-



Seit 30 Jahren als Band zusammen, einen ganz eigenen Sound kreiert und reichlich Fans gewonnen: Kick La Luna sind Elke Voltz und Uli Pfeifer (oben von links), Christiane Sattler, Angela Frontera und Anne Breick (unten von links). FOTO: WOLFGANG SCHMIDT

heit zwischen Kick La Luna und der Anhängerschaft.

"So können wir allen ein kleines Weihnachtsgeschenk machen, weil wir so lange nicht live zu sehen waren", verrät Breick, dass ihr Streaming unter dem Motto "Frohe Festtage mit Female World Music" auf dem Vimeo-Kanal der Band von 24. Dezember bis 3. Januar zu sehen sein wird. Das soll natürlich nur ein Appetizer sein für hoffentlich viele Präsenz-Veranstaltungen, die 2022 wieder stattfinden können. Zumal Kick La Luna auch ihrem runden Geburtstag feiern wollen. Den bereiten die "Kicks" gerade vor und nutzen so die Auftrittfreie Zeit. "Wir sind schon kräftig am Komponieren, Texten und Aufnehmen", erzählt Voltz. dass erste Aufnahmen schon im Herbst gemacht wurden und einige "hitverdächtige Songs", so die Sängerin, schon fertig sind. "Nicht ohne uns" soll das Jubiläums-Album heißen.

"Mit unserer neuen, zehnten CD wollen wir verstärkt auf die Situation von Frauen auf der ganzen Welt aufmerksam machen und für Gleichberechtigung und gegen Rassismus anspielen."

## Zehn Tage auf dem Videokanal abrufbar

Als erfolgreichste weibliche Weltmusik-Band in Deutschland stehen die Fünf nicht nur für ansteckende Spielfreude und mitreißende Performances, sondern auch für Statements und Haltung. Das Kick im Gruppennamen steht für Anstöße geben, das La Luna ist ein Symbol für Frauensolidarität. "Wir haben es geschafft, trotz

aller Hindernisse im ,Männer-Musik-Business' für unsere Ziele einzustehen und uns nicht davon abhalten zu lassen", sagt Breick nicht ohne Stolz. Für sie ist "eine kleine Sensation", dreißig Jahre als Band zusammen geblieben zu sein und eine eigene Musik geschaffen zu haben.

"Und wir sind dreißig Jahre unseren eigenen Weg unbeirrt gegangen – mit viel Menschlichkeit und Leidenschaft für unser Lebensprojekt." Alles Weitere: www.kicklaluna.com.

**DETLEF KINSLER** 

# Spenden-Feuerwerk für Kinder

Caritas bittet um Geld für Spielgeräte auf ihren Außengeländen

Frankfurt – Mit Schwung ins Möglichkeiten eingeschränkt", er- den Kinder- und Jugendeinrichihre Dienste und Angebote nutzen. Frei nach dem Motto: Bewegungslust statt Corona-Frust ruft der Caritasverband dazu auf, unter caritas-frankfurt.de/spenden stattfeuerwerk zum Jahreswechsel für diese Kinder zu spenden, statt das Geld in Form eines Feuerwerks wörtlich in die Luft zu schießen. Die gesammelten Spenden bringen Kinder und Jugendliche in Bewegung, damit sie auf dem Trampolin vor Freude in die Luft springen oder auf dem neuen Roller den Fahrtwind um die Nase spüren.

Weihnachten steht vor der Tür, das Jahr neigt sich langsam dem Ende zu. "Doch die Corona-Pandemie hat uns weiter fest im Griff. Besonders betroffen sind Kinder, in vielerlei Hinsicht. In diesen wichtigen Jahren ihrer Entwicklung sind sie oftmals in ihren

neue Jahr: Das wünscht sich die klärt der Caritasverband und ruft tungen der Caritas immer deutli-Caritas in Frankfurt für die Kindeshalb mit seiner Spendenakticher. Sport und Bewegung haben der und Jugendlichen, die täglich on "Spenden statt Feuerwerk" zu dort deshalb schon immer einen Silvester dazu auf, das neue Jahr mit einem nachhaltigen Knaller für Kinder zu beginnen. Alternativ zum Feuerwerk, das in diesem Jahr sowieso nicht erlaubt ist, könne ein Spendenfeuerwerk für ein lange anhaltendes Leuchten sorgen – in den Augen der Jungen und Mädchen.

## In der Pandemie tut Bewegung not

"Corona hat uns alle eingeschränkt. Kinder und Jugendliche wurden durch die Pandemie vielerorts in ihrer Entwicklung gehemmt. Bewegung macht stark, baut Stress und Ängste ab, und die Kinder entwickeln Selbstbewusstsein", so die Caritas. "Wer diese Erfahrungen nicht machen kann, ist oftmals körperlich und sozial benachteiligt. Das wird in

sehr hohen Stellenwert.

Die Angebote für Kinder und Jugendliche in den Frankfurter Einrichtungen der Caritas sollen erweitert werden. Mit einer Spende für neues Outdoor-Inventar werden neue Anreize erzeugt, sich wieder mehr draußen zu bewegen. Indem den Kindern in der Unterkunft für Geflüchtete endlich das heißersehnte Kettcar oder den Jugendlichen im Jugendwohnverbund der Besuch im Kletterpark ermöglicht wird. Anders als beim Feuerwerk verpuffen diese Erlebnisse nicht in Sekundenschnelle, sondern sorgen dafür, dass die Kinder mit genügend Kraft und Stärke in ein gutes neues Jahr starten.

Jede Spende hilft, hier noch einmal die Adresse im Internet: www.caritas-frankfurt.de/spenden stattfeuerwerk.

# **Katholische Arbeitnehmer** bieten vielseitiges Programm

der Katholischen Arbeitnehmer-Bildungsprogramm" für 2022 fertiggestellt. Das Motto lautet "Wertvoll arbeiten - menschenwürdig statt prekär" und steht im Kontext von Mitgliederwerbung und für christliches Miteinander in der Arbeitswelt. Die Programmbroschüre ist ab sofort kostenlos erhältlich.

Die Bandbreite reicht über Bildungsangebote zu politischen und gesellschaftlichen Themen über Besinnungstage, Familienfreizeiten bis hin zu Aktionen und Online-Seminaren zum Beispiel zum Thema Sonntagsschutz.

"Die Vorfreude ist groß und für ieden ist etwas dabei", zeigt sich KAB-Diözesansekretär Martin Mohr hochzufrieden. "Die anhaltende Coronapandemie wird auch im Jahr 2022 dafür sorgen, dass wir die Präsenzveranstaltungen nicht im gewohnten Rahmen

Frankfurt – Der Bezirksverband stattfinden lassen können. Wir halten sorgsam und ganz bewusst Bewegung (KAB) Rhein-Main hat die Coronaschutzmaßnahmen ein trotz Corona sein "Aktions- und und halten geduldig Abstand zueinander" ist im Vorwort der Pro grammbroschüre zu lesen.

> "Gerade dadurch zeigen wir in dieser Zeit, dass wir solidarisch sind, uns als Person gegenseitig achten und wertschätzen", bekräftigt Diözesanpräses Pfarrer Walter Henkes. "Dennoch – wir sind aktiv!", so Henkes, "unter Einbeziehung reduzierter Personenzahl, mit Berücksichtigung jeweils gebotenen Abstandes und mit Online-Seminaren ist es uns gelungen, auch in Coronazeiten ein engagiertes Veranstaltungsprogramm anzubieten."

> Das Programm, das auch für Nicht-KAB-Mitglieder offen ist. kann man bei der KAB unter der Rufnummer (0 69) 92 88 46 93 oder per Mail an rheinmain@ kablimburg.de anfordern. Im Internet ist es unter www.kablimburg.de zu finden.

# Mario Furlanello, der Chef des Bornheimer Ratskellers, lässt sich

gleich sein Karpfenfilet schmecken. FOTO: ANDREA MÖLLER

## **DAS REZEPT**

Karpfen in Schwarzbiersoße mit Karottenpüree (Rezept für vier Personen)

■ 4 Karpfenfilets à 125 g Die Filets gegebenenfalls von der Haut ziehen. Die dünnen Bauchlappen abschneiden und für später fein würfeln. Die vielen im Filet verborgenen Y-Gräten können leider nicht gezogen werden, da es sonst zerbröselt. Um sie zu neutralisieren, sollte das Fleisch alle 3 mm lamellenartig eingeschnitten werden, ohne das Filet gänzlich durchzuschneiden.

## ■ 400 g Karotten, 1 Schalotte, 100 ml Weißwein, 400 ml Orangensaft

Ein Viertel der geschälten Karotten zu kleinen Würfeln (5 mm) schneiden, den Rest grob hacken. Die Schalotte fein würfeln, in Butter anschwitzen und leicht salzen. Dann die groben Karotten hinzugeben und kurz mitbraten. Mit Weißwein ablöschen und mit Orangensaft aufgießen. Abgedeckt weichkochen und dann glatt pürieren. Das Püree mit Salz und Pfeffer abschmecken.

■1 rote Zwiebel, 100 g Lauch, 100 g Sellerie, 100 g Karotten, 100 g gehackte Mandeln, 150 g Dörrpflaumen, 1 TL Tomatenmark, 500 ml Schwarzbier, 1 L Fischfond, 1 Lorbeerblatt, 1 **Schalotte:** Für die Soße das Wurzelgemüse grob würfeln. In Pflanzenöl goldbraun anschwit-

zen und dann die Hälfte der Mandeln und der Pflaumen sowie das Tomatenmark hinzugeben. Kurz mitrösten, danach in zwei Schüben mit dem Schwarzbier ablöschen. Restlos einkochen lassen. Mit dem Fischfond aufgießen, das Lorbeerblatt hinzugeben und eine Stunde bei kleinster Flamme köcheln lassen. Nun die Soße passieren. Die restlichen Pflaumen und die Schalotte in kleine Würfel (5mm) schneiden. Die restlichen Mandeln in einer Pfanne goldbraun rösten. Pflanzenöl sowie Karottenwürfel hinzugeben und kurz mitbraten. Dann die Soße angießen und auf die gewünschte Konsistenz einkochen. Kurz vor dem Anrichten die gewürfelten Pflaumen sowie die Fischwürfel einstreuen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## ■ Mehl, 1 Ei und Semmelbrösel zum Panieren, 1 Päckchen

Die Fischfilets würzen und auf der Hautseite panieren. Dafür in Mehl, verquirltes Ei und zum Schluss in Brösel legen. Den Fisch auf der Panade bei kleiner Hitze in Pflanzenöl goldbraun braten. Wenden, etwas Butter hinzugeben und darin fertigbraten. Die Soße auf Tellern anrichten und mit der Kresse garnieren. Karottenpüree und Fisch aufeinanderlegen. Dazu passen Salzkartoffeln.

■ Salz und Pfeffer, Pflanzenöl und Butter zum Braten

# In der Paulskirche würdigte Oberbürgermeister Feldmann persönliches Engagement Frankfurt – Oberbürgermeister Peter Feldmann (SPD) hat bei ei-

nem Empfang anlässlich des Internationalen Tag des Ehrenamtes am Mittwoch die Verdienste engagierter Bürger gewürdigt. Die Veranstaltung, die pandemiebedingt in der Paulskirche und unter 2G-Plus-Bedingungen stattfand, richtete sich an Mitwirkende des 3. Ökumenischen Kirchentags sowie Menschen, die sich mit ihrem Einsatz während der Corona-Pandemie eingebracht haben.

Dabei betonte der Oberbürgermeister, dass ehrenamtliches Engagement keineswegs still stehe oder von einer Krise ausgebremst werde. "Ich begegne vielen aktiven Menschen in Vereinen, Organisationen, Kirchengemeinden und Einrichtungen, die sich während der vergangenen Monate besonders engagiert haben", sagte das Stadtoberhaupt. Wenn Angebote an veränderte Bedingungen angepasst werden mussten, haben die Ehrenamtlichen das umgesetzt. Oftmals wurden neue Angebote entwickelt. Es wurden Masken genäht, Einkaufsdienste organisiert, im Impfzentrum mit-



Ehrung für Ehrenamtler

Stellvertretend für alle Ehrenamtler erhielten beim Kirchentag Engagierte ein Präsent aus den Händen des OB. FOTO: SALOME ROESSLER

gearbeitet oder über Telefon und Videotelefonie Seelsorge betrieben und der Einsamkeit entgegengewirkt.

Der ausgewählte Gästekreis zeigte auch, dass Ehrenamtliche nicht den Mut verlieren, wenn eine Großveranstaltung wie der 3. Ökumenische Kirchentag hauptsächlich digital gefeiert wird. Es wurden in den Kirchengemeinden kreative Ideen entwickelt, wie man gemeinsam und doch mit Abstand zusammenkommen kann. "Diese aktive und zupackende Einstellung der engagierten Gäste ist ein wichtiges Fundament unserer Gesellschaft. Ehrenamtliche fragen nicht, was bekomme ich für mein Tun oder meine investierte Zeit? Sie setzen ihr Wissen und ihre Fähigkeiten für andere ein", sagte Feldmann.

"Auch wenn viele von Ihnen gar nicht in das Rampenlicht wollen, möchte ich im Namen des gesamten Magistrats meinen herzlichen Dank für Ihr Engagement aussprechen. Und das in aller Öffentlichkeit, denn auch, wenn das Engagement oftmals im Hintergrund stattfindet, eine öffentliche Würdigung ist es immer wert", betonte der Oberbürgermeister. Dank und Anerkennung sei der Lohn für das bürgerschaftliche Engagement, so Feldmann – nicht nur für die Gäste in der Paulskirche, "sondern für alle Ehrenamtlichen unserer Stadt".

Der Internationale Tag des Ehrenamtes findet jährlich am 5. Dezember statt. 1985 wurde er von den Vereinten Nationen ausgerufen. Die Stadt Frankfurt lädt aus diesem Anlass jährlich einen wechselnden Personenkreis zu einem Empfang ein.

## Handwerksstiftung prämiert die Gesellen

Frankfurt - Handwerk hat goldenen Boden, und wer in der Ausbildung besonders gute Leistungen vollbracht hat, darf sich schon mal über 500 Euro freuen. Das ist der Preis, den die Handwerksstiftung Frankfurt jährlich für die besten Gesellen auslobt. Wegen der Pandemie konnte die 70. feierliche Prämierung nicht in Präsenz stattfinden. Deshalb erhalten die Gesellen des abgeschlossenen Ausbildungsjahres ihre Prämie per Post von der Wirtschaftsförderung Frankfurt. 19 Handwerksabsolventen erhielten die Anerkennung für ihren Abschluss mit der Gesamtnote 1,9 und besser, unter ihnen befinden sich Elektroniker, Uhrmacher sowie Kraftfahrzeugmechaniker – in allen Berufen junge Männer wie Frauen. "Das Handwerk ist ein wichtiger und leistungsfähiger Faktor in unserer Wirtschaft", betonte die neue Vorsitzende der Handwerksstif-Wirtschaftsdezernentin tung, Stephanie Wüst (FDP), und lobte die Kreativität und Vielseitigkeit der Prämierten: "Sie sind die Fachkräfte der Zukunft."